



Pinot Grigio

I.G.P.

VITIGNO: 100% Pinot Grigio

VINIFICAZIONE in bianco

VENDEMMIA: all'inizio di settembre, a mano

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: circa 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%- 12,5% a seconda dell'annata

VIGNA: chiamata Località Trebbio, 330m s.l.m., cordone speronato.

Esposizione est-ovest, di circa 8 anni, con 4000 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, 80 q/ha

ANNI DI CONSERVAZIONE:

se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA Profumi delicati e di fiori bianchi, con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams e Kaiser, profondo ed elegante

GUSTO In bocca tende a prevalere la componente sapida, rinfrancata da un buon supporto glicerico

ABBINAMENTO: con pesce e patate, crostacei e molluschi e carni bianche.

Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

Suggeriamo di aprire la bottiglia circa mezz'ora prima del servizio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Formati bottiglia

 750 ml



CANTINA GORETTI
Str.del Pino, 4 - Pila - 06132 - Perugia - Italy
tel. +39/075/607316 - fax. +39/075/6079187
www.vinigoretti.com - goretti@vinigoretti.com